

Fresk Gustinh ambiciona novos voos com exportação do pescado “made in” Cabo Verde para Europa e CEDEAO (c/vídeo)

[Início](#) | Economia



04/03/25 - 11:00 am

Cidade da Praia, 04 Mar (Inforpress) - A administradora da fábrica de venda, transformação e comercialização de pescado, Fresk Gustinh, na cidade da Praia, Simone Duarte, ambiciona novos voos com olhos postos na exportação do pescado “made in” Cabo Verde, para Europa e CEDEAO.

Situada na zona industrial de Achada Grande Trás, numa área de 600 metros quadrados (m2), a Fresk Gustinh começou o processo de industrialização em 2022, no contexto de pós-pandemia da covid-19, depois de ter sido contemplado com o programa West Africa Trade Hub Investimento, cujo projecto foi co-financiado pela Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (USAID, na sigla em inglês).

A empresa que se dedica à comercialização de peixe fresco, congelados e transformados, com foco na qualidade, oferece várias opções, desde peixe cortado em filetes ou outros cortes específicos, a ‘fishburger’, almôndegas, nuggets, espetadas, bolinhas de peixe com queijo e peixe moído, feitos à base de receita natural, sem aditivos e nem conservantes.

Neste momento, emprega 40 pessoas, entre pescadores da embarcação semi-industrial, pescadores artesanais, pessoas na logística, vendas, transformação e administração da empresa.

Simone Duarte, natural de São Nicolau e licenciada em engenharia mecânica, que largou a carreira para se dedicar ao negócio da família, ligado à pesca, disse que não se arrependeu de ter abdicado da profissão, antes sente-se orgulhosa da escolha que fez e do percurso da empresa que agora dirige, transformando-se numa empresária a nível da pesca, transformação e comercialização.

“Venho de uma família de pescadores, sou a quarta geração, enveredar-me por esta área foi instintivo e de muita entrega para ajudar a minha mãe que está neste negócio, no sector informal, há mais de 30 anos. Um belo dia o meu irmão chegou com uma caixa de peixe para vender no carro...a páginas tantas, dei-me conta de mim mesma em cima da viatura a vender o peixe”, recordou com alguma satisfação.

A viver na cidade da Praia há 12 anos, e desde 2017 a dirigir o negócio, na altura num pequeno espaço para organizar a distribuição, conquistando o mercado e angariando clientes, nomeadamente hotéis, Simone Duarte conta que quando tudo parecia correr bem, de vento em popa, com o negócio num “bom pico”, tendo conseguido um acordo de abastecimento exclusivo em 2019, com uma cadeia hoteleira... chega a pandemia para desmoronar tudo.

“Oitenta por cento da nossa facturação era para os hotéis. Mas, a pandemia nos ensinou que o inesperado pode acontecer, e foi também uma oportunidade para reestruturar, usar a criatividade e potenciar o negócio. Com os hotéis e restaurantes todos fechados, entendemos que era preciso vender peixe de certa forma, e quem deveria comprar era o segmento família, as pessoas, e ajustamos nesse sentido”, contou.

Assim, tentando ajustar o produto à margem do cliente, resolveram introduzir outra dinâmica, tratando o pescado de forma diferente, cortando a carne de peixe em filetes, bife, entre outros cortes mais específicos, até chegar ao desenvolvimento de novos produtos à base de peixe, nomeadamente fishburger, almôndegas, nuggets, espetadas, bolinhas de peixe com queijo e peixe moído.

Desde 2017 trabalha com foco nas grandes cadeias hoteleiras, principalmente as do Sal, Boa Vista e Praia, não obstante os desafios da logística, sazonalidade do pescado, das espécies, associado ao problema dos transportes e conectividade.

Entretanto, considerando a dimensão do negócio, com uma capacidade de produção de duas toneladas e meia, mas actualmente a operar a 8% por cento por causa de questões associadas à importação de equipamentos, a Fresk Gustinh, pensando ultrapassar este constrangimento para permitir produzir um maior stock, pretende novos voos, isto é, expandir o negócio além-fronteiras, explorar o mercado europeu e o da Comunidade Económica dos Estados da África Ocidental (CEDEAO).

“Trabalhamos para a certificação, e estarmos posicionados ao alto nível de qualificação, o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP, na sigla em inglês), as boas práticas, manipulação do pescado, higiene e segurança... fundamental para a qualidade do produto e satisfação do cliente, e o bom nome da empresa”, concluiu a jovem empresária.